

# TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

# ROUPIT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

Roupit? En bordeluche ("patois" bordelais),  
c'est un petit oiseau, le rouge-gorge,  
reconnaisable à son poitrail de couleur rouge!

Un vin des plus "sévères", un hommage au petit verdot  
qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot,  
qui aiment tous deux ces sols calcaires  
blottis sous les graves et les galets.



Tout !  
C'est tout Bordeaux !  
Toute sa diversité,  
toute son élégance,  
toute sa sève...  
ce n'est pas pour rien  
que c'est un des plus  
beaux terroirs  
du monde !  
**Expression  
naturelle de  
terroirs choisis,  
rendements  
faibles,  
vinifications  
douce,  
élevages longs  
et soignés,  
gourmandise  
et équilibre...  
goûtez Tout !**

PAR LES  
VIGNERONS  
DE TUTIAC



**CÉPAGES**

85 % merlot, 15 % petit verdot

**ORIGINE GÉOGRAPHIQUE**

Communes d'Eyrans et de Cartelègue

**SOLS**

Un calcosol profond à texture grossière, parcouru de galets roulés et recouvert d'un lit de graves à sa surface. Le sol est ainsi vite réchauffé et propose une jolie précocité.

Il est aussi porté par une dalle calcaire dure et légèrement discontinue, qui apparaît à 2 mètres de profondeur.

Cette barrière mécanique limite la profondeur d'exploration racinaire et permet la mise en œuvre d'une contrainte hydrique modérée et progressive, depuis la véraison et durant toute la maturation. Ce contexte cultural favorise la réduction de la taille des baies, augmentant la synthèse des composés phénoliques et la concentration en anthocyanes. Les peaux épaisses et colorées sont tanniques autant que parfumées.

**CULTURE**

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

**RENDEMENT**

45 hl/ha

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaision de 24 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide", entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 15 mois).

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Robe rubis profond et dense. Nez complexe de fruits rouges compotés, de réglisse et d'épices associés aux notes boisées rappelant le menthol et le moka.

En bouche, l'attaque est ample et généreuse avec de la chair et de la concentration puis délivre des tanins fins et racés, la bouche est bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges et de garrigue. La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs. Un vin tout en nuance et subtilité.

**ACCORDS GOURMANDS**

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de bœuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

**ROUPIT**

**BLAYE CÔTES DE BORDEAUX**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

**VITICULTEURS**

Murielle Marchand



Laurent Mauvillain



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

**Production**  
34 000 cols

**Prix de vente consommateur  
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Roupit,  
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2018  
12 € TTC

**[www.tout.vin](http://www.tout.vin)**

PAR LES  
VIGNERONS  
DE TUTIAC

